


## Ch. Sainte Barbe

Élevé en fût de chêne 2005 ★★

 *Vin rouge tranquille*  
 *Élevé en fût*

*Surface*  
**9 ha**

*Production*  
**34 000 bouteilles**

*Prix*  
**8 à 11 €**

*Vin sélectionné  
dans*

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
**2008**

Inscrit à l'inventaire des Monuments historiques, le château Sainte Barbe et son vignoble ont été créés au XVIII<sup>e</sup>s. par J.-B. Lynch, maire de Bordeaux. D'une année l'autre, le vin garde ses deux étoiles dans le Guide, signe de régularité exemplaire. Complété de 20 % de cabernets, le merlot récolté sur argile domine cette cuvée d'un rouge soutenu qui livre des arômes d'épices et de résine associées aux fruits rouges mûrs. Du volume, de la rondeur, du fruité: le palais n'est pas en reste, structuré par des tanins solides mais enrobés. La finale persistante laisse une douce impression. Ce bordeaux saura attendre deux ou trois ans. Le **Château Sainte Barbe 2005 (5 à 8 €)**, issu exclusivement de merlot et élevé en cuve, obtient une étoile: souple, il est prêt à boire.

📍 SCEA Ch. Sainte Barbe, , 33810 Ambès, France, tél. 05 56 77 19 02, fax 05 56 77 17 03,  
email [chateausaintebarbe@wanadoo.fr](mailto:chateausaintebarbe@wanadoo.fr)

 r.-v.